



Spritzgebäck

Description

Zutaten

600 gMehl

200 gPuderzucker

500 gButter/Margarine

1/2 [Pck.Backpulver](#)

1 Ei

5 [Pck.Puddingpulver](#) mit Vanille-Geschmack

Konfitüre zum Zusammenkleben

Schokolade/Kuvertüre zum Überziehen

Zubereitung

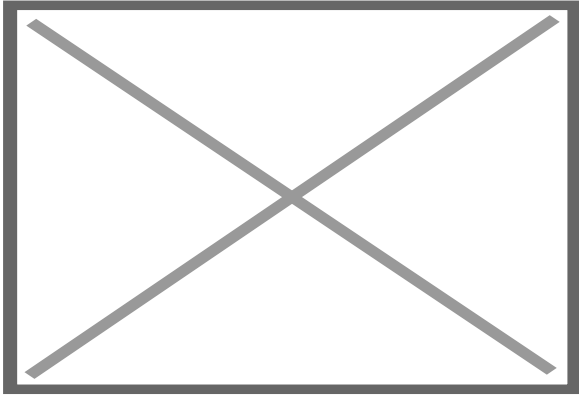
Die trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen.

In einer anderen Schüssel Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät schaumig rühren und anschließend die trockene Mischung unterrühren.

Den Teig mindestens eine Stunde kalt stellen und danach durch einen Fleischwolf mit Spritzgebäck-Vorsatz drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10-15 Minuten backen (die Backzeit hängt davon ab, wie groß und dick die einzelnen Stücke sind).

Auf gerader Fläche auskühlen lassen und dann mit Konfitüre zusammenkleben. Jeweils bis zur Hälfte in die Schokoglasur eintauchen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

default watermark



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Dezember 11, 2020

Author

jeanny

default watermark